

ERIC OSPITAL. Il fait partie de la nouvelle génération des charcutiers basques qui prônent la qualité. Rencontre avec ce jeune Haspandar, un des acteurs de la Foire au jambon, cette semaine à Bayonne

« Je suis né dans la marmite »

Philippe Campa

Petit, il rejoignait l'école en souriant. Pour le plaisir d'y retrouver les copains. Le collègue Saint-François Xavier d'Ustaritz ne l'a pas d'avantage converti au plaisir de l'algèbre et de la littérature française. Aussi, à l'âge de 16 ans, son Père Louis Ospital, célèbre charcutier d'Hasparren, lui demande de « choisir un métier ». « J'ai cherché, un peu, mais je ne me suis pas décidé », sourit Eric. Il sera charcutier, les parents ont tranché.

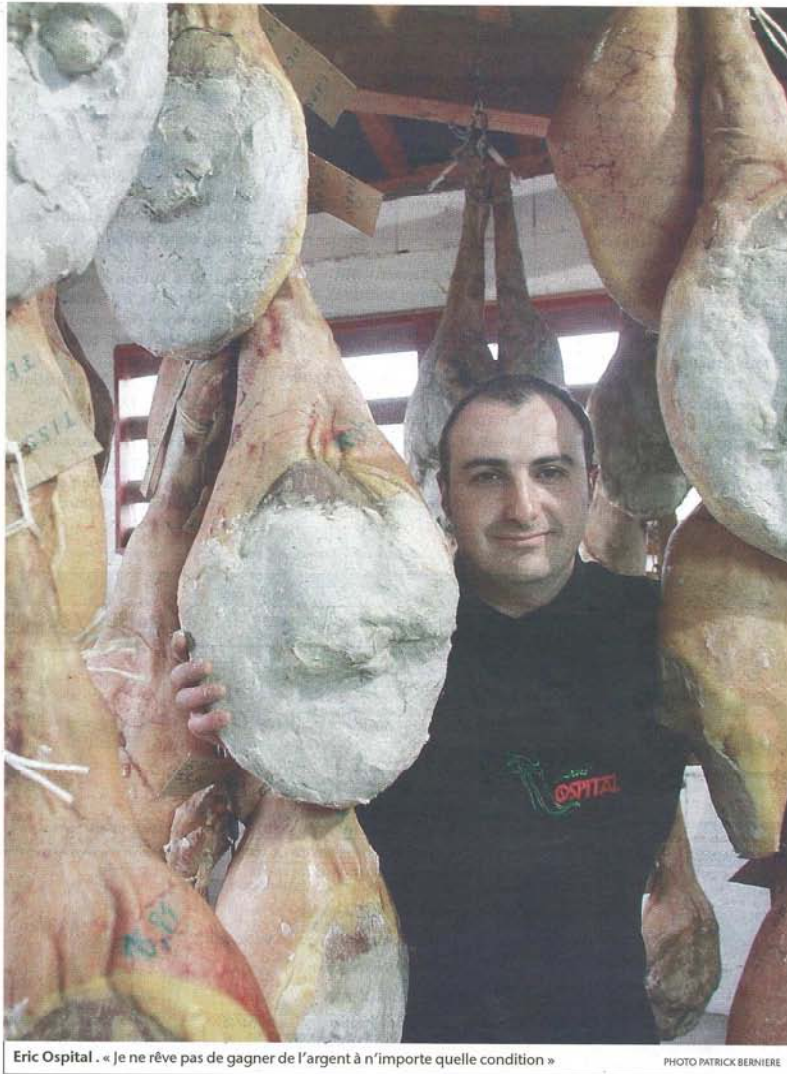
« En réalité, avoue Eric Ospital, je n'avais pas grand choix. Je suis tombé dans la marmite tout petit. Pendant les vacances, dans la ferme de ma grand-mère à Hosta, je m'intéressais aux brebis, aux vaches, je me régala de voir ma grand-mère cuisiner. Et à la maison, je n'ai pas le souvenir de maman en train d'ouvrir une boîte de conserve. La philosophie familiale a toujours été les produits frais, ceux élevés sur la propriété. »

Loïn du cocon familial. Les 16 ans à peine soufflés, le petit rejoint la charcuterie Siguret, reprenneur de « l'institution » Erramouspé à Bayonne. Premières gammes dans la rue Poissonnerie où Eric apprend le métier, mais aussi la vie, au zinc du bar Chai Ramina. Le rugby, la pelote à Hasparren, l'apprenti charcutier n'oublie pas de cultiver l'amitié. « L'ambiance et les valeurs du rugby, indispensables », pointe l'artisan basque.

« Chez Fauchon j'ai découvert le luxe et les meilleurs produits du monde »

Ces deux premières années sont vécues loin du cocon familial, il logeait chez un oncle à Mouguerre. Le CAP en poche, et le service militaire devancé qui lui vaudra une relève de garde à Berlin quelques jours après la chute du mur en 1989, l'Haspandar a juste le temps de poser le paquetage à la maison qu'il repart. Pour Paris cette fois. Et un VI^e arrondissement qui lui donne le blues. « Je laissais les copains, la famille, pour me retrouver dans une chambre d'un vieil hôtel ». Heureusement, le boulot dans la charcuterie traditionnelle de Mme Billon lui offre l'occasion de croiser des figures du show-biz, à l'image de Belmondo qui vient souvent faire ses courses dans la boutique.

Une rencontre marque un tournant dans sa carrière. Celle d'Yves Camdeborde. Le Palois, qui commence à se faire un nom dans la capitale, le fait



Eric Ospital. « Je ne rêve pas de gagner de l'argent à n'importe quelle condition »

PHOTO PATRICK BERNIERE

entrer chez Fauchon. « Fabuleux, lâche Eric. Là, j'ai découvert le luxe, les grandes réceptions au pied de la Tour Eiffel, les meilleurs produits du monde que tu as la chance de cuisiner. C'est chez Fauchon que j'ai vu les premières cascades de champagne, les gâteaux géants. » Au service d'un des plus grands « faiseurs » de la capitale, le jeune Basque poursuit son apprentissage. « Dans tous les domaines, la décoration, la charcuterie, la cuisine, la mise en scène. »

Vous avez dit break ? De ce séjour chez Fauchon, Eric Ospital gardera, aussi, un carnet d'adresse aujourd'hui essentiel. « À 26 ans, après dix années loin d'Hasparren, Eric a retrouvé l'ambiance familiale. « Après mon séjour parisien je souhaitais faire un break », plaisante-t-il, mais dans la famille Ospital, l'idée même de prendre quelques mois de repos est contre nature. Un petit tour de saisonnier dans un resta de la Chambre d'Amour à Anglet et le fiston s'installe pour de bon dans

l'entreprise développée par Louis et son épouse. C'était en 1997.

Dix ans plus tard, le petit a grandi. Et depuis quelques mois, il dirige officiellement la Maison Ospital. Une passion de « pouvoir » en souplesse. D'ailleurs, les parents ne sont pas très loin dès qu'il faut donner un coup de main. Eric, lui, s'appuie sur les copains rencontrés à Paris, aujourd'hui chef d'entreprise où à des postes importants. Petit à petit, il tisse une toile avec des produits estampillés Pays Basque et qualité. « Pas question de déroger à cette ligne, commente le jeune chef d'entreprise. Ma culture c'est le produit, le respect des saisons, des traditions. En étant patient. J'ai choisi d'élever le jambon à l'air libre, sous les greniers. C'est une prise de risque mais je n'imagine pas travailler différemment. »

« De même, poursuit le charcutier d'Hasparren, quand on achète un cochon, on ne bataille pas le prix. Il faut une super matière première et tout le monde doit vivre de son travail. Si mon bot était d'acheter 40

appartements sur la côte, j'aurais choisi un autre métier. Je ne rêve pas de gagner de l'argent à n'importe quelle condition. Mon plaisir ? Qu'un client me dise « votre jambon était très bon », et qu'il m'en réserve un, un peu comme l'on achète du vin avant la récolte. Dans la vie, il faut faire des choix. Je fais celui de la qualité. »

« Quand on achète un cochon, on ne bataille pas le prix »

À partir de jeudi, Eric et sa famille animeront la Foire au jambon de Bayonne. « C'est important, analyse-t-il. Nous devons offrir la possibilité à des visiteurs venus de Toulouse ou Bordeaux de découvrir nos produits. Les vrais, ceux que des producteurs, des artisans travaillent comme nous, avec la qualité comme fil conducteur. » Depuis quelques années, la famille Ospital a en charge les déjeuners de la Foire. « Uniquement des pro-

Programme de la foire

Jeudi 5 avril. Dégustation et vente de jambon. À 8 heures, concours du meilleur jambon fermier. De 11 heures à 16 heures, David Olaizola et son orchestre, sous le chapiteau. De 15 heures à 19 heures, la banda Baionako Ttirittak et Sutareko Gaiteroak.

Vendredi 6. Dégustation et vente de jambon. De 11 heures à 16 heures, David Olaizola et son orchestre, sous le chapiteau. À midi, présence sur la foire de la Confrérie du jambon de Bayonne, banda les Dauphins. De 14 heures à 19 heures, la banda Baionako Ttirittak. Toute la journée, Baigoriko Gaiteroak.

Samedi 7. Dégustation et vente de jambon. De 11 heures à 16 heures, David Olaizola et son orchestre, sous le chapiteau. À midi, présence sur la foire de la Confrérie du jambon de Bayonne, banda les Dauphins. De 14 heures à 19 heures, la banda Baionako Ttirittak. Toute la journée, Baigoriko Gaiteroak et la fanfare des Bours.

À 16 h 30, défilé des confréries organisé par la Confrérie du jambon de Bayonne, départ porte d'Espagne. À 18 heures, cérémonie des intronisations du 47^e chapitre de la Confrérie du jambon de Bayonne, Maison des associations.

Les halles ouvertes. Les commerçants des halles seront exceptionnellement ouverts les trois jours de la Foire au jambon, de 7 heures à 13 heures et de 15 h 30 à 19 heures.

duits d'ici, le jambon, l'omelette, la morue le vendredi de Pâques, du fromage de brebis, de la cerise d'Ixassou, du cidre et du gâteau basque. Choisi chez les meilleurs producteurs ». Évidemment.

Bientôt en Chine. Pour Eric Ospital, la Foire au jambon de Bayonne « est une vitrine » dans une région où « de plus en plus de professionnels, notamment les restaurateurs, jouent le jeu du jambon de qualité, du jambon élevé ici. » Durant trois jours, un œil sur le fourneau, il échangera avec les visiteurs et évoquera sa passion pour les produits du pays et ce fameux jambon qu'il commercialise dans toute la France, mais aussi en Russie, au Japon et bientôt en Chine. Ambassadeurs de son entreprise mais aussi du savoir-faire basque, le charcutier haspandar se réjouit de retrouver ses confrères et souvent amis sur le marché bayonnais dès jeudi. « Car nous devons travailler les uns avec les autres et non les uns contre les autres ». Presque un message électoral...